

今月のNEWS

ムソーニュースの情報の中から、新商品・リニューアル・値下げ・再開など耳より情報をピックアップします。JANコード・アレルギー・入数・賞味期間などはムソーニュースをご覧ください。

包材のデザイン変更

牛乳や豆乳をかけて朝食に

在庫切り替わり次第

20804(ムソー)
有機玄米フレーク
プレーン

420円
(税込価格)
400円
(本体価格)
150g
【原材料】
有機玄米



20806(ムソー)
有機玄米フレーク
フロスト

420円
(税込価格)
400円
(本体価格)
150g
【原材料】
有機玄米、
有機砂糖



日本人の食生活に深くかかわっているお米、中でも栄養価の高い玄米を手軽に召し上がれるよう加工したシリアル食品です。国内産有機玄米を使用。合成保存料・着色料・乳化剤などは一切使用していません。「プレーン」は味付けなし。「フロスト」はオーガニックシュガーを表面にコーティングした、ちょっぴり甘いタイプ。

●ムソー担当者から

姉妹品「オーガニックコーンフレーク」とデザインを揃えました。4点並べてディスプレイし、ドライフルーツやナッツ類と併せて朝食提案を。

新商品

手軽にごまの栄養分が摂れる食材 5月22日新発売

10678(和田萬商店)
有機白ごま
ペースト

420円(税込価格)
400円(本体価格) 80g
【原材料】有機白ごま



10679(和田萬商店)
有機黒ごま
ペースト

420円(税込価格)
400円(本体価格) 80g
【原材料】有機黒ごま



10680(和田萬商店)
有機金ごま
ペースト

472円(税込価格)
450円(本体価格) 80g
【原材料】有機金ごま



有機白ごまと有機黒ごまはボリビア産、有機金ごまはトルコ産を使用。いずれも職人がつきっきりでムラなく焙煎し、石臼で丁寧に練り上げました。なるべく分離しないよう丁寧に5、6回挽いて、きめ細やかに仕上げています。特有のコクと甘みの「白」、濃いめの焙煎によるどっしりした味わいの「黒」、華やかな香りと奥深いコクが堪能できる「金」の三種類。パンに塗ったり、胡麻豆腐やごまだれ、ドレッシングの材料、中華料理やカレーのコク出しにも。

●ムソー担当者から

ごまはカルシウムをはじめとするさまざまな栄養素を含んだ健康食材。良質のたんぱく質、食物繊維、脂質だけでなく、ごま独自の抗酸化物質「セサミン」が摂れるのもうれしい点です。

マクロビオティック・アレンジ 練りごま料理 (レシピ&画像提供：正食協会)

白和えの衣

■材料と作り方

- ①絹豆腐100gはゆでて布巾に包み、30分ほど水を切る。
- ②すり鉢に絹豆腐を入れてよくすり、白味噌少々・白練りごま大さじ2/3を入れてさらにすり混ぜて味を調え、水少々でゆるさを加減する。



梅ソース

■材料と作り方

ケチャップ大さじ1、白ねりごま大さじ1、梅醤適量を、適量の水でゆるさを加減しながらよく混ぜ合わせる。

